

NATURAL

style

N. 157 mensile - luglio 2016 - 2 euro

Olivia Palermo

MANGIO BIO, USO
CREME CRUELTY FREE
VESTO FIBRE NATURALI:
È QUESTO PER ME
ESSERE FASHION

BEAUTY

IDRATAZIONE
LA PRIMA REGOLA
DI BELLEZZA

CIBO

PICNIC
AL FRESCO
LE RICETTE
PIÙ GOLOSE

WELLNESS

EMOZIONI
COSÌ IL CORPO
LE RIVELA

SAPER
ATTENDER
È IL SEGRETO D
UNA VITA FELIC

ANSIA
QUANDO FA
AMMALARI
I NOSTRI FIGL

IL MARI
IN CITTA
PISCINE & CO
IL SOLLIEVO
DELL'ACQUA

WEEKEND

DALL'ELBA
ALLA SICILIA
NELLE ISOLE DA
CUORE VERDI

La dieta superdetox

*Ritrovi forma e vitalità
con i cibi che ti proteggono*

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO MI - Euro 4,20 in Belgio, euro 4,35 in Grecia, euro 3,40 in Portogallo (Conte), euro 4,40 in Principato di Monaco, euro 4,40 in Francia, euro 4,00 in Spagna, euro 5,50 in Austria, chi 6,60 in Svizzera, chi 5,40 in Svizzera Canton Ticino, euro 4,20 in Lussemburgo, euro 5,50 in Germania, euro 3,05 in Malta - Mensile



CAIRO EDITORE

natural
RELAX

SOLE DAL CUORE VERDE

SALINA (ME), ISOLE EOLIE

Capofaro Malvasia & Resort

È l'isola più verde delle Eolie. Salina (Me) va conquistata percorrendo scalinate e sentieri, come quelli profumati di corbezzolo e colorati di ginestre che portano alla scoperta del Monte Fossa delle Felci che con i suoi 962 metri è il vulcano più alto dell'intero arcipelago. La mattina presto è l'ora migliore per raggiungere questo parco naturale, un anfiteatro a picco sul mare che permette di ammirare la costa siciliana e il profilo dell'Etna. L'isola è divisa in tre comuni: Santa Marina, Malfa e Leni. **A Malfa è d'obbligo fermarsi all'Azienda Agricola Virgona (www.malvasiadellelipari.it) per fare incetta di Malvasia e di primizie locali come il cappero di Salina, presidio Slow Food, e il profumatissimo pesto di finocchietto selvatico o per stendere l'asciugamano sulla sabbia di Pollara. Una lingua di terra alla base di un cratere che ha fatto da sfondo al film *Il postino* di Massimo Troisi.** Minicrociere per circumnavigare l'isola e andare alla scoperta di anfratti come quelli tra Lingua e Rinella, nascosti tra le alte pareti di Punta Perciato, un arco naturale di roccia scura, sono organizzate da Salina Relax Boats (www.salina-relaxboats.com), che propone anche escursioni



I toni del bianco dominano nelle camere del Capofaro Malvasia & Resort a Salina (Me)

con le guide per scalare i crateri di Stromboli. A Rinella, il Paperò "al Glicine" offre specialità eoliane, mentre Da Alfredo, a Lingua, si gusta il miglior pane cunzato di Salina. Da non perdere le passeggiate ai vigneti di Malvasia, vitigno aromatico portato sull'isola dai primi coloni greci, tra il 588 e il 577 a.C. Come i sei ettari di vigne che circondano il Capofaro Malvasia & Resort della famiglia Tasca d'Almerita, un eden in stile eoliano dove partecipare a corsi olistici di yoga e meditazione. O dedicarsi ai piaceri del palato cucinati con estro dallo chef Ludovico De Vivo, con prodotti siciliani. ▶

L'OFFERTA NATURAL

Doppia in b&b da 310 euro a camera, in cui è incluso anche il servizio di a/r per il porto di Santa Marina Salina. Per le lettrici di *Natural*, in omaggio una bottiglia di Almerita Extra Brut.

Info: Capofaro Malvasia & Resort, Salina, Isole Eolie (Me); capofaro.it



ALL'OMBRA DEI VIGNETI

Il resort è un'oasi botanica e agricola con vigne, alberi da frutto, capperi, ulivi, svariati tipi di piante aromatiche e, da quest'anno, un piccolo orto. Il luogo ideale per staccare i fili dalla quotidianità regalandosi una vacanza a pieno contatto con la natura. Gli ospiti possono rilassarsi in piscina (qui sopra), seguire stage di yoga o partecipare ai corsi di cucina eoliana con la chef e scrittrice Fabrizia Lanza della famiglia Tasca d'Almerita.



IL RESORT

Il Capofaro Malvasia & Resort è uno dei più celebri ritiri isolani del Mediterraneo. È di proprietà della famiglia Tasca d'Almerita che nel 2002 scelse l'incontaminata isola di Salina per la produzione di Malvasia. Le 20 suites e camere sono ricavate in strutture realizzate in stile eoliano e sono immerse nella pace totale delle vigne a picco sul mare, nel comune di Malfa (Me). Gli ospiti possono godere dell'area massaggi ricavata all'interno di un cottage (sopra, a sinistra), e di una piscina di acqua dolce attrezzata con ombrelloni e lettini (sopra, a destra). Il ristorante è guidato dallo chef Ludovico De Vivo che propone piatti con i prodotti selezionati da Tasca d'Almerita che aderiscono al progetto Natura in Tasca per supportare le eccellenze gastronomiche siciliane come il pomodoro siciliano, l'aglio rosso di Nubia e il fagiolo Badda di Polizzi, tutti presidi Slow Food.

